



Am perfekten Nostalgie-Herd hat auch der Papa Spaß, Mittagessen zuzubereiten. Und ob Claudia Stegkemper mit ihren Kindern Kuchen backt oder mit Freunden mehrgängige Menüs kreiert – die frei stehende Kücheninsel sorgt nicht nur für kurze Wege. Sie bietet auch noch jede Menge Platz, kommunikativ zu kochen.

Kochstudio und Wohnraum, Treffpunkt für Familie und Gäste – die große Küche im englischen Landhausstil ist offen für alles. Sie ist der größte Raum und Mittelpunkt im Haushalt der Stegkempers.

# Die Traumküche

Text und Produktion Dagmar Steffen Fotos Janne Peters

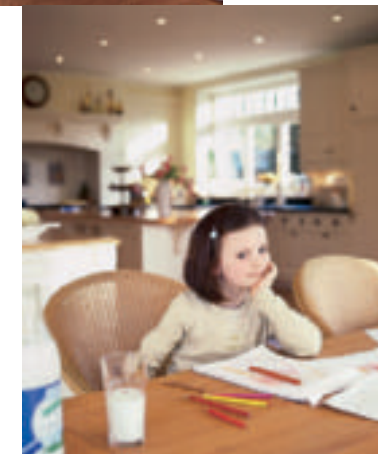


**O**B FRÜHSTÜCK MIT DEN KINDERN ODER FÜNF-gängige Menüs mit Gästen – die Landhausküche der Stegkempers ist auf alles eingerichtet. Als Claudia und Fred Stegkemper ein altes Lagergebäude zum Wohnhaus umbauen ließen, gaben sie ihr den meisten Platz. Das Wohnzimmer ist nicht einmal halb so groß, und das macht Sinn: „Das ist eher unser Privatraum, wo wir es uns am Kamin gemütlich machen und fernsehen oder lesen“, erklärt Claudia. Geselligkeit passt besser an den langen Esstisch, der quer zur offenen Küche am Fenster steht. Vom Herd oder von der Vorbereitungsinsel aus kann man Kontakt zu den Gästen halten. Die Speisen und Getränke, die Gläser und das Geschirr – alles ist in Reichweite. Auch fürs Familienleben bringt der Treffpunkt Küche Vorteile. „Während ich koche, habe ich die Kinder im Blick, die hier spielen, am Küchentisch malen oder Hausaufgaben machen“, sagt Claudia Stegkemper.

Traditionelles englisches Design, massives Eichenholz mit handlackierten Oberflächen, die Arbeitsplatten aus englischem Schiefer, der große Herd, Nostalgie-Armaturen aus Messing vermitteln Wohnlichkeit. Und bei aller Tradition ist für perfekten Komfort gesorgt, schließlich sind die Brüder Fred und Ralf Stegkemper Spezialisten für englische Landhausküchen, die wie ein Maßanzug den Kundenwünschen angepasst werden. „Wohin sollen die Besteckschubladen?“ steht handschriftlich auf der Grundrisskizze, mit der Claudia Stegkemper uns erklärt, wie individuell geplant wurde. Sie fanden in den Unterschränken neben der Spüle Platz – ausgelegt mit feinem Filz und mit Einteilungen aus Eiche, so massiv wie alles in dieser Küche. Die Schranktüren sind mit traditionellen Scharnieren an Frontrahmen befestigt und lassen sich praktischerweise auf 180 Grad öffnen. Doppelschubladen in den Unterschränken und Gewürzregale in den Innentüren sind zweckmäßig und nutzen perfekt den Platz.

Die Vorbereitungsinsel im Zentrum, mit Unterschränken fürs Zubehör, mit Bücherregal und Weinkühlschrank, ist ideal für die geselligen Stegkempers, die gern mit Freunden kochen. Und sie schafft kurze Wege. Von hier ist's nur ein Schritt zur Spüle oder zum gusseisernen Herd mit Backöfen, Gaskochfeldern, Grill und Wärmeplatte. Auch hier Tradition neben Moderne: Der Wok fürs Gemüse kommt auf den Herd, der Reis gart im hochmodernen Dampfgarer im Einbauschrank neben der Mikrowelle. „Für Küchenplanung gibt's kein Idealmodell. Es geht um die Wünsche der Bewohner, ums Wohlfühlen. Und dafür gibt's kein Schema“, sagt Fred Stegkemper. Seine eigene Küche zeigt, was er meint: Die Gäste bleiben gern, oft bis zum frühen Morgen.

→ Mehr im Register ab Seite 134



**Eine Küche, die kein Tabu für Kinder ist: Für einen Ausflug packen Lisa und Sophie ihren kleinen Picknickkorb. Gern helfen sie auch beim Tischdecken. Sophie holt Teller aus dem Wandschrank, der beleuchtet und begehbar ist. Beim Spülen fällt der Blick ins Grüne: Keramikbecken – perfekt in die Arbeitsplatte aus englischem Schiefer eingefügt – und Nostalgie-Armatur aus Messing passen ideal zum Country-Look. In den Unterschränken, wo kein Platz zu verschenken ist, helfen Doppelschubladen, die Übersicht zu behalten. Der große Esstisch dient den Kindern auch zum Hausaufgaben machen, Malen und Spielen.**